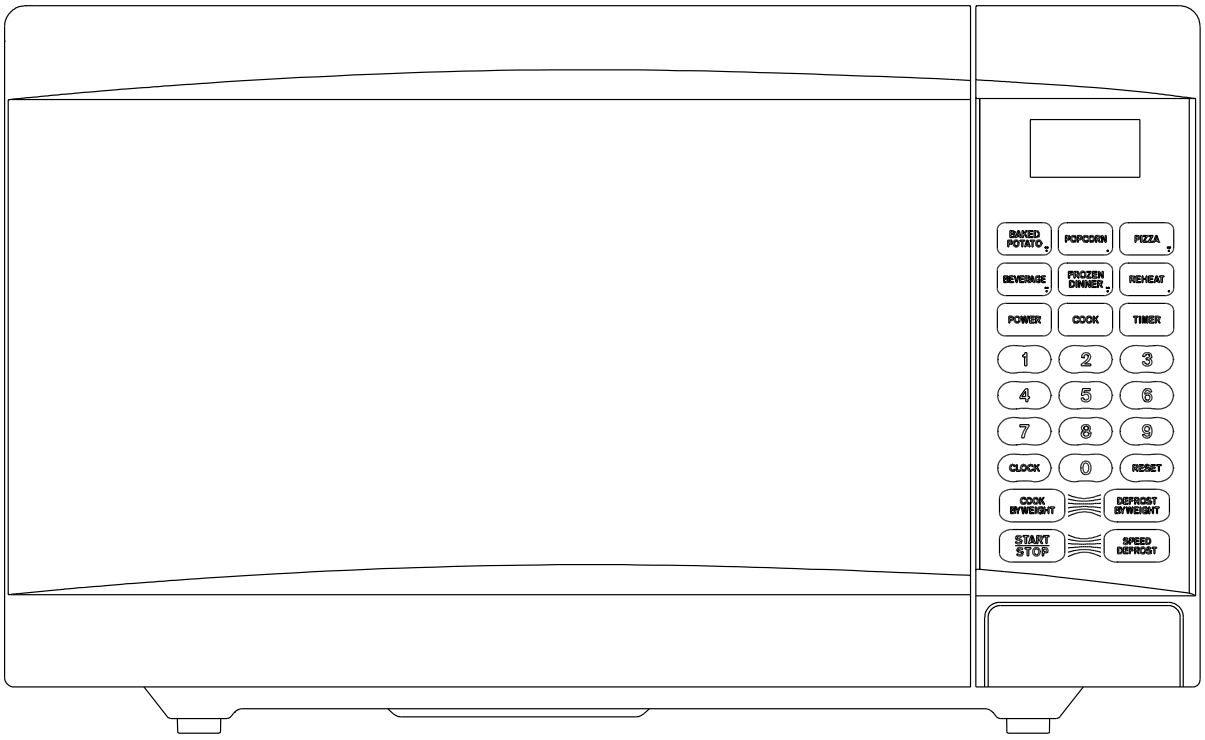
PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS

MW-4488



ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

PRECAUCIÓN
RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA
Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.
Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad que constituye un riesgo de choque eléctrico.
Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de esta unidad sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

ÍNDICE

⚠ **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD** **3**
GUÍA DE INSTALACIÓN **4**
INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA **4**
REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS 5
CABLE DE ENERGÍA 5
INTERFERENCIAS DE RADIOS O TELEVISORES 5
GUÍA DE UTENSILIOS **5**
✓ RECOMENDADOS 5
Λ USO LIMITADO 6
× NO RECOMENDADOS 6
TÉCNICAS DE COCCIÓN **6**
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD **7**
PANEL DE CONTROL **8**
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN **9**
AJUSTE DEL RELOJ 9
AJUSTE DEL CRONÓMETRO DE COCCIÓN 9
AJUSTAR UN PROGRAMA DE COCCIÓN 9
DESCONGELAMIENTO RÁPIDO 10
COCCIÓN POR PESO 10
DESCONGELAR POR PESO 11
AJUSTAR BLOQUEO DE NIÑOS 11
AJUSTES DE COCCIÓN RÁPIDA **12**
PAPAS 12
BEBIDAS 12
PALOMITAS DE MAÍZ 12
ALIMENTOS CONGELADOS 13
PIZZA 13
RECALENTAR 13
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO **14**
ESPECIFICACIONES **14**

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPLOSIONES O ENERGÍA DE LA UNIDAD EXCESIVA:

- No intente operar la unidad con la puerta abierta, ya que esto puede resultar en una exposición por la energía de la unidad.
- No coloque ningún objeto entre la unidad y la parte frontal de la puerta ni permita que residuos de alimentos o limpiadores se acumulen en la superficie de sellado.
- No opere esta unidad si se encuentra dañada. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre de manera completamente. Evite usar la unidad si encuentra los siguientes daños:
- Puerta
- Bisagras y pestillos (Partidos o flojos)
- Sellos de la puerta y superficie de sellado
- La unidad no debe ser reparada por usted mismo, remita todo arreglo ó mantenimiento a personal de servicio técnico calificado.

⚠*INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD*

con el fin de reducir el riesgo de quemaduras, choques eléctricos, incendios, lesiones ó exposición por energía excesiva de la unidad, siga las siguientes instrucciones de seguridad:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar la unidad
- Esta unidad debe ser conectada a tierra. Conéctela solo a un tomacorriente con una conexión adecuada a tierra.
- Instale o coloque la unidad teniendo en cuenta las recomendaciones dadas en este manual de instrucciones.
- Algunos productos como por ejemplo, huevos enteros o recipientes serrados puede explotar en el interior de la unidad, por lo tanto evite calentar este tipo de productos en la unidad.
- Esta unidad solo debe ser usada como se describe en este manual de instrucciones. No use químicos corrosivos o vapores en esta unidad. Este tipo de horno ha sido diseñado especialmente para calentar, cocinar, o secar alimentos. Esta unidad no ha sido diseñada para uso industrial o para laboratorios.
- Este muy atento cuando esta unidad sea usada por niños.
- Siga las siguientes indicaciones para reducir el riesgo de fuego en el compartimiento de la unidad:
    - No sobre cocine los alimentos. Tenga especial precaución cuando materiales inflamables tales como papel, plástico, etc. sean colocados en el interior de la unidad.
    - Remueva los cables de cierre de los empaques de papel o plástico antes de colocarlos en el interior de la unidad.
    - Si los materiales en el interior de la unidad se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno, y desconéctelo del tomacorriente ó apague la potencia en el fusible ó en el panel de interruptor de circuito.
    - No use el compartimiento de la unidad para guardar alimentos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la unidad cuando esta no este en uso.
- Los líquidos como el café ó te, pueden ser sobrecalentados mas allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo, debido a la tensión del liquido. No siempre se nota el Burbujeo visible cuando se retira el liquido del compartimiento de la unidad. Tenga mucha precaución al retirar los líquidos de la unidad, ya que puede estar muy calientes. Para reducir el riesgo de quemaduras siga las siguientes recomendaciones:

  - No sobre caliente los líquidos.
  - Revuelva el liquido antes y en la mitad de su calentamiento
  - No use recipientes de lados lisos con cuello angosto.
  - Después de calentar, permita que el recipiente este por corto tiempo en la unidad antes de retirarlo.
- Evite calentar aceites o grasas en la unidad, ya que es difícil controlar la temperatura de estos.
- Perfore alimentos con cascaras duras, como por ejemplo, papas, calabaza entera, manzanas, castañas antes de cocinarlas.
- Los recipientes tales como biberones o los alimentos para bebes deben ser agitados y revisados después de calentarlos, con el fin de evitar quemaduras.
- Los utensilios de cocina pueden alcanzar altas temperaturas debido a la transferencia de calor de los alimentos calientes. Es necesario que use agarraderas en estos casos.
- No cubra o bloquee las aberturas de ventilación en la unidad.
- No guarde ni use esta unidad en exteriores. No la use cerca de agua, por ejemplo cerca de lavaplatos, baños, piscinas ó lugares similares.
- No use la unidad si tiene el cable de energía dañado ó su enchufe, si no esta funcionando correctamente, si esta dañada o ha sido golpeada.
- No sumerja el cable de energía y el enchufe en agua. Manténgalo alejado de fuentes de calor y no permita que este quede colgando del borde de la mesa.
- Use solo termómetros diseñados especialmente para ser usados en este tipo de unidades.
- No use aplicaciones que generen calor, tales como estufas, etc. debajo de esta unidad.
- Esta unidad debe ser reparada solo por personal de servicio técnico calificado.
- Cuando desee limpiar la unidad, hágalo con un poco de detergente suave y una esponja suave.

GUÍA DE INSTALACIÓN

1. Asegúrese que el embalaje ha sido completamente retirado del interior y exterior de la unidad.
2. Revise la unidad y asegúrese que esta no presente daños, piezas flojas, perdidas ó quebradas. Si esto sucede contacte a un agente de servicio autorizado.
3. Esta unidad debe ser colocada en una superficie plana, estable y que sostenga el peso de la unidad y de los alimentos que serán cocidos en la unidad.
4. No coloque la unidad cerca de fuentes de calor, humedad o cerca de materiales combustibles.
5. Para una correcta operación, esta unidad debe tener una adecuada ventilación. Deje al menos 20 cm de espacio sobre la unidad, 10 cm en la parte posterior y 5 cm a ambos lados. No cubra ni bloquee las aberturas de la unidad. No remueva las patas sobre las que esta colocada la unidad.
6. No opere la unidad sin el cristal giratorio, rodillo de apoyo y el eje en la posición adecuada.
7. Asegúrese que el cable de energía se encuentre en excelente estado, y que no este colgando del borde de la mesa o sobre una superficie caliente.
8. El enchufe de la unidad debe ser conectado a un tomacorriente accesible, para que sea fácil de desconectar en caso de presentarse una emergencia.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Esta aplicación debe ser conectada a tierra. En caso de un corto circuito la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Advertencia!
Un uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede causar descargas eléctricas.

1. Consulte a un electricista calificado si tiene dudas o si necesita información adicional para una adecuada conexión a tierra.
2. Si necesita usar un cable de extensión use solo cables que tengan 3 pines para una adecuada conexión a tierra. La clasificación marcada en el cable de extensión deberá ser igual o superior a la clasificación eléctrica de la unidad, ó
3. No use un cable de extensión si el de la unidad es demasiado corto. En este caso contacte un electricista calificado para que instale un tomacorriente cerca de la unidad.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Los requerimientos eléctricos son de 120 Voltios 60Hz, Solo AC, 15 Amperios. Se recomienda que la unidad sea conectada a un tomacorriente individual.
El enchufe de la unidad esta equipado con 3 pines para una adecuada conexión a tierra y este debe ser conectado a un tomacorriente correctamente conectado a tierra. Evite modificar el enchufe de la unidad.

CABLE DE ENERGÍA

- Se suministra un cable de energía corto para evitar el riesgo de enredarse y tropezar.
- Cables mas largos ó cables de extensión pueden ser usados, si se toman las medidas necesarias para un uso seguro. Siga las siguientes instrucciones si usa un cable mas largo o cable de extensión:
  - La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica de la unidad.
  - El cable de extensión debe ser correctamente conectado a tierra.
  - Asegúrese de colocar el cable en un lugar poco transitado y donde no pueda ser pisado ó halado por niños.

INTERFERENCIAS DE RADIOS O TELEVISORES

Pueden haber interferencias causadas por la unidad para radios o televisores. Para evitar eso, verifique que la unidad se encuentre en un circuito diferente. Cambie el lugar del radio o el televisor de manera que queden lo mas lejos posible de la unidad y revise la posición de señal de la antena de recepción de los aparatos eléctricos.

GUÍA DE UTENSILIOS

En esta sección se listan los utensilios que pueden ser usados en la unidad, cuales pueden ser usados por periodos de tiempo limitados y cuales no deben ser usados.

✓ *RECOMENDADOS*

- **Plato para dorar de microondas**: Use para dorar la parte exterior de productos pequeños, tales como filetes, chuletas o panqueques. Siga las instrucciones suministradas por su plato para dorar.
- **Envoltura de plástico:** Use para conservar el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape un poco el vapor y evite colocarlo directamente sobre el alimento.
- **Toallas y servilletas de papel:** use para calentar por periodos cortos. Absorbe el exceso de humedad y previene salpicaduras. No use toallas de papel recicladas, ya que estas pueden contener metal y se puede encender.

- **Platos y recipientes de vidrio y vidrio-cerámica:** Use para calentar o para cocción.
- **Platos y vasos de papel:** Use para calentar por periodos cortos a bajas temperaturas. No use papel reciclado ya que puede contener metal y encenderse.
- **Papel encerado:** Úselo como cubierta para prevenir salpicaduras.

- **Termómetros:** Use solo termómetros adecuados para hornos microondas. Los termómetros convencionales pueden ser usados una vez se hayan retirado los alimentos de la unidad.

Λ USO LIMITADO

- **Papel de aluminio:** Use Tiras estrechas para prevenir sobre cocción en áreas expuestas. El uso excesivo de papel aluminio puede dañar la unidad. Debe mantener una distancia de 2.54cm (1”) entre el papel de aluminio y la cavidad.
- **Cerámica, porcelana y gres:** Use solo si esta marcada con una etiqueta “Segura en microondas”. Si no tiene esta etiqueta revísela y asegúrese que puede ser usada de manera segura.
- **Plástico:** Use solo si esta marcado con una etiqueta “Seguro en microondas”. De lo contrario el recipiente puede derretirse.

✘ NO RECOMENDADOS

- **Jarras de vidrio y botellas:** El vidrio regular es demasiado delgado para ser usado en microondas. Este se puede romper y puede causar daños y lesiones.
- **Bolsas de papel:** Hay riesgo de incendio. Excepto con las bolsas de papel que están diseñadas para ser usadas en microondas.
- **Vasos y platos de poliestireno:** Pueden derretirse y dejar un residuo poco saludable en los alimentos.
- **Plástico de almacenamiento y recipientes de alimentos:** recipientes tales como de margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal:** Estos utensilios pueden dañar la unidad. Remueva todo el metal antes de la cocción.

Nota:
Si desea verificar si su plato o recipiente es apto para el microondas, colóquelo en el interior de la unidad completamente vacío en temperatura ALTA por 30 segundos, si este se calienta demasiado no debe ser usado en la unidad.

TÉCNICAS DE COCCIÓN

Este horno microondas hace que la cocción sea mas fácil que la cocción convencional, siempre y cuando tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

AGITACIÓN

Agite los alimentos

UBICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Ubique los alimentos de forma irregular en el interior de la unidad. Ubique las piezas o las chuletas mas gruesas en los extremos del plato giratorio donde reciben mas energía del horno. Para prevenir sobre cocción, coloque las piezas delicadas, como espárragos en el centro del plato giratorio.

PROTEGER LOS ALIMENTOS

Proteja los alimentos con delgadas bandas de aluminio para prevenir sobre cocción. Algunas áreas que necesitan ser protegidas son las puntas de las alas de las aves, extremos de piernas de aves, etc. Use solo pequeñas cantidades de papel aluminio, ya que cantidades muy grandes pueden dañar la unidad.

GIRAR LOS ALIMENTOS

Gire los alimentos en la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía del horno.

REPOSO

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan la cocción por algunos minutos después que se ha detenido el calor. Deje los alimentos reposando para completar la cocción, especialmente alimentos como pasteles y vegetales enteros.

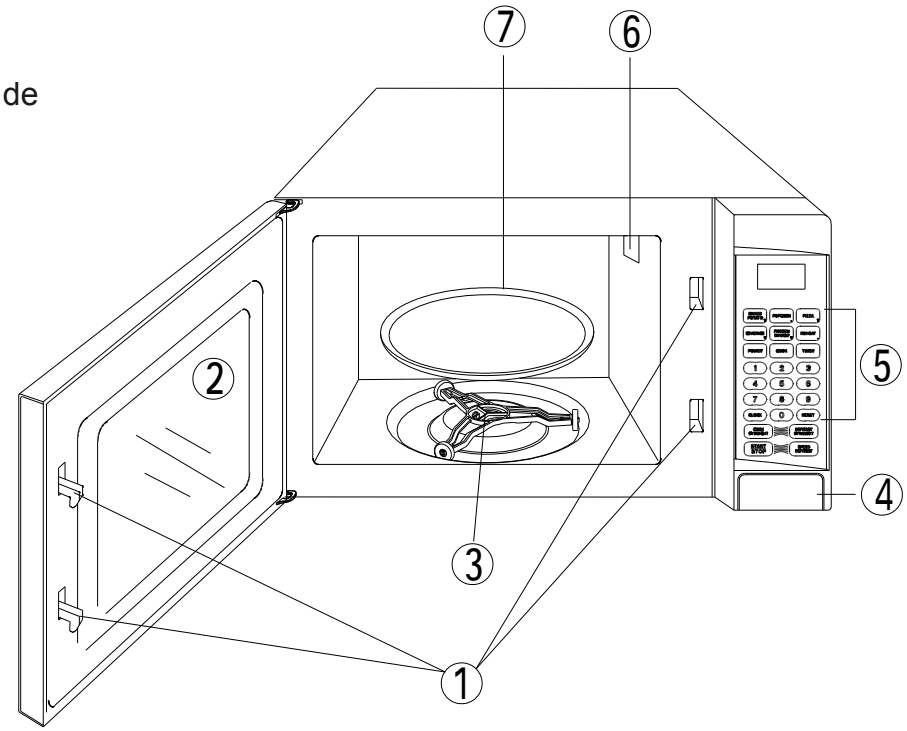
Los asados necesitan este tiempo para completar la cocción en el centro para que no se cosan demasiado las áreas externas. Todos los líquidos tales como sopas o chocolates calientes, deben ser revueltos o agitados cuando la cocción es finalizada. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimentos para bebes, verifique que la temperatura sea la adecuada antes de servirlos.

AGREGAR HUMEDAD

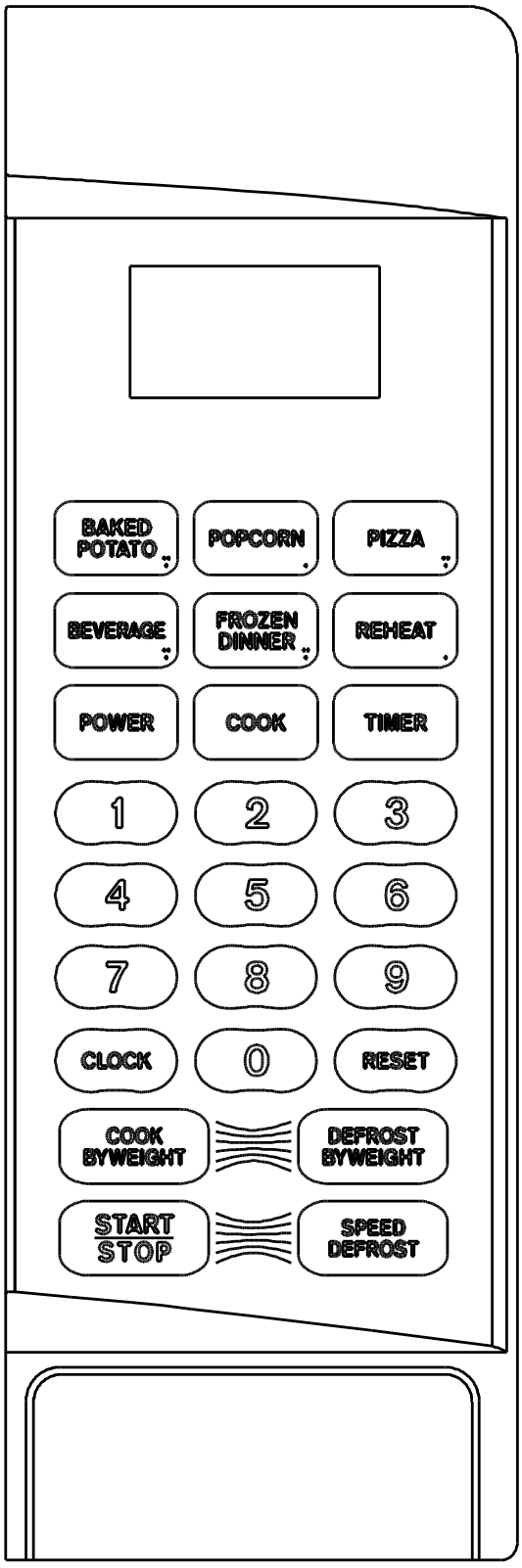
La energía del microondas es atraída por moléculas de agua. Los alimentos que no tiene una humedad uniforme deben ser cubiertos o permitir que reposen para que el calor se disperse de manera uniforme. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinar.

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

1. Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Anillo del rodillo
4. Botón para abrir la puerta
5. Panel de control.
6. Ventana de microonda
7. Plato giratorio de cristal



PANEL DE CONTROL



- **PANTALLA DE ACCIÓN DEL MENÚ:**
  Tiempo de cocción, potencia, son mostrados indicadores y tiempos pre ajustados.
- **BOTONES DE COCCIÓN RÁPIDA:**
  Ajustes instantáneos para cocinar alimentos.
- **POTENCIA:**
  Ajuste los niveles de potencia
- **COCCIÓN:**
  Use para cocción multi-etapa. Permite cocinar con múltiple potencia y ajuste de tiempo automáticamente.
- **CRONOMETRO DE COCCIÓN:**
  Programe el cronometro de cocción independientemente, aun cuando un programa de cocción esta en proceso.
- **BOTONES NUMÉRICOS:**
  Úselos para ingresar el tiempo o la cantidad
- **RELOJ:**
  Presione este botón para ajustar el reloj digital, y presiónelo nuevamente para finalizar.
- **REAJUSTAR:**
  Borre todos los ajustes previamente hechos ó use para ajustar y liberar la función de bloqueo de niños.
- **COCINAR POR PESO:**
  Cocción programada, basándose en el peso de los alimentos.
- **DESCONGELAR POR PESO:**
  Descongelamiento programado, basándose en el peso de los alimentos.
- **INICIAR/DETENER**
  Toque este botón para iniciar o detener la cocción.
- **DESCONGELADO RÁPIDO:**
  Descongelamiento rápido, basándose en el tiempo ingresado por el usuario.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

AJUSTE DEL RELOJ

1. Toque el botón RELOJ.
2. Use los botones numéricos para ingresar la hora actual. Debe tocar al menos 3 números para ajustar el reloj (Uno por hora y dos por minutos)
3. Toque el botón RELOJ de nuevo para finalizar.

Nota:

- Este es un reloj de 12 horas. Cuando la unidad es conectada la primera vez ó cuando la energía es interrumpida, la pantalla mostrara “Ingresar Hora”. Si usted prefiere que la unidad no muestre la hora, presione el botón REAJUSTAR.
- Puede revisar la hora mientras hay una cocción en progreso, tocando el botón RELOJ.

AJUSTE DEL CRONÓMETRO DE COCCIÓN

1. Toque el botón CRONÓMETRO
2. Ingrese la cantidad de tiempo tocando los botones numéricos (0-9) (El tiempo de cocción máximo que se puede ajustar es 99 minutos 99 segundos)
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

Nota:

- Toque el botón CRONOMETRO y luego toque el botón REAJUSTAR para cancelar el cronometro durante el proceso de sincronización.

AJUSTAR UN PROGRAMA DE COCCIÓN

- **Cocción en una etapa:**

1. Use los botones numéricos para ajustar un tiempo de cocción. El tiempo de cocción puede ser ajustado desde 1 segundo hasta 99 minutos 99 segundos.
2. Si desea ajustar un nivel de potencia diferente al mayor, toque el botón POTENCIA, luego use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER para iniciar la cocción.
4. Use un solo digito para establecer un nivel de potencia de cocción:

Botón numérico	Potencia de cocción
1,0	100%
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%
0	0%

- **Cocción en dos etapas**

Algunas recetas necesitan diferentes etapas de cocción en diferentes temperaturas.

- Ajuste de etapa 1:

1. Siga los pasos 1 y 2 en la sección "**Cocción en una etapa"** NO TOQUE EL BOTÓN INICIAR/DETENER

- Ajuste de etapa 2:

1. Toque el botón COCCIÓN luego ingrese el tiempo de cocción adecuado y el nivel de potencia (Mas bajo).
2. Toque el botón INICIAR/DETENER

DESCONGELAMIENTO RÁPIDO

1. Toque el botón de DESCONGELADO RÁPIDO
2. Con los botones numéricos ingrese el tiempo de descongelamiento deseado
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

Nota:

- Durante el programa de descongelado, el sistema se pausara y sonara una alarma para recordarle al usuario que hay alimentos en el interior de la unidad. Presione el botón INICIAR/DETENER para seguir descongelando los alimentos.
- Después de ajustar DESCONGELADO RÁPIDO, la unidad puede ser programada para cambiar automáticamente a una o dos estaciones de cocción.
- Para descongelado rápido y una estación de cocción, siga los siguientes pasos: Antes de tocar el botón INICIAR/DETENER, toque el botón de cocción, ingrese el tiempo y el nivel de potencia. Luego toque el botón INICIAR/DETENER.
- Para descongelado rápido y dos estaciones de cocción, siga los siguientes pasos: Antes de tocar INICIAR/DETENER, ingrese los programas de cocción de dos estaciones.

COCCIÓN POR PESO

1. Toque el botón COCINAR POR PESO
2. Ingrese el código (Ver tabla) tocando el botón numérico correcto (1~3)
3. Toque los botones numéricos para ingresar el peso
4. Toque el botón INICIAR/DETENER

Tabla de Descripción de Códigos

Código	Tipo	Peso máximo
1	Carne de res	5 Lb. 16 oz.
2	Carne de cordero	5 Lb. 16 oz.
3	Carne de cerdo	5 Lb. 4 oz.

Nota:

- La carne debe ser descongelada a temperatura de refrigeración
- El peso debe ser en libras y onzas
- Si el peso en onzas es menor a 10, debe estar precedido por un 0. Si la etiqueta del producto tiene el peso solo en libras, haga la conversión de libras a onzas usando la siguiente tabla:

Fracciones de una libra	Onzas
Menor a .03	0
.03 a .09	1
.10 a .15	2
.16 a .21	3
.22 a .27	4
.28 a .34	5
.35 a .40	6
.41 a .46	7
.47 a .53	8
.54 a 59	9
.60 a .65	10
.66 a .71	11
.72 a .78	12
.79 a .84	13
.85 a .90	14
.91 a .97	15
Mayor a .97	Vaya a la siguiente

1. Durante la cocción, el sistema se pausara y sonara una alarma para recordarle al usuario que debe girar los alimentos. Luego presione el botón INICIAR/DETENER para regresar a la cocción.
2. Deje la carne reposando algunos minutos antes de cortarla.

DESCONGELAR POR PESO

1. Toque el botón DESCONGELAR POR PESO
2. Toque los botones numéricos para ingresar el peso
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

Nota:

- Si el peso en onzas es menor a 10, debe estar precedido por un 0. Si la etiqueta del producto tiene el peso solo en libras, haga la conversión de libras a onzas usando la tabla anterior. El peso máximo para alimentos es de 5 Lb. 16 oz
- Durante el descongelado, el sistema se pausara y sonara una alarma para recordarle al usuario que debe girar los alimentos. Luego presione el botón INICIAR/DETENER para regresar al modo de descongelar.

AJUSTAR BLOQUEO DE NIÑOS

Este bloqueo previene que los niños operen la unidad sin supervisión.
Para ajustarlo, presione y sostenga el botón REAJUSTAR por 3 segundos. Aparece Bloquear en la pantalla.
Para cancelarlo, presione y sostenga el botón RESET por 3 segundos. La palabra Bloquear desaparece.

AJUSTES DE COCCIÓN RÁPIDA

Este ajuste le permite cocinar o recalentar alimentos automáticamente sin ingresar nivel de potencia o tiempo.
Para porciones pequeñas, simplemente toque el botón aplicable e inicie. Para porciones grandes, pulse el botón 2 veces.
ALIMENTOS CONGELADOS, PAPAS y BEBIDAS le permiten cocinar múltiples cantidades del mismo alimento. Simplemente toque el botón una vez, e “Ingresar la cantidad” (ENTER AMT) aparece en la pantalla, ingrese la cantidad de porciones e inicie.

PAPAS

Para 4-6 oz. / Cada porción de papas:

1. Toque el botón PAPAS una vez
2. Ingrese el numero de porciones tocando los botones de 1 a 4.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

Para 8-10 oz. / cada porción de papas:

1. Toque el botón PAPAS dos veces.
2. Ingrese el numero de porciones tocando los botones de 1 a 4.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

BEBIDAS

Para 5-7 oz. / Cada taza:

1. Toque el botón BEBIDAS una vez.
2. Ingrese el numero de tazas tocando los botones de 1 a 4.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

Para 9-11 oz. / Cada taza:

1. Toque el botón BEBIDAS dos veces.
2. Ingrese el numero de tazas tocando los botones de 1 a 4.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

PALOMITAS DE MAÍZ

1. Toque el botón PALOMITAS DE MAÍZ una vez.

La función se ajusta automáticamente para una bolsa de palomitas de maíz de 3.5 oz.

2. Toque el botón INICIAR/DETENER

Nota:
Para cambiar el tiempo de cocción de las palomitas de maíz pre ajustado, toque el botón PALOMITAS DE MAIZ dos veces. Ingrese el tiempo y toque los botones numéricos para ingresar los minutos y segundos. Toque el botón INICIAR/DETENER.
Este nuevo tiempo de cocción permanecerá ajustado para cuando desee usar nuevamente la función, excepto cuando se corta la energía.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para una ó dos porciones pequeñas de alimentos congelados (7-9 oz. / cada porción):

1. Toque el botón COMIDA CONGELADA una vez.
2. Para una entrada o dos entradas, toque el botón numérico 1 ó 2.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

Para porciones grandes de alimentos congelados (10-12 oz. / cada porción)

1. Toque el botón COMIDA CONGELADA dos veces.
2. Para una entrada o dos entradas, toque el botón numérico 1 ó 2.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

PIZZA

Recalentar una porción de pizza:

1. Toque el botón PIZZA una vez
2. Toque el botón INICIAR/DETENER

Calentar una pizza congelada completa

1. Toque el botón PIZZA dos veces
2. Toque el botón INICIAR/DETENER

RECALENTAR

1. Toque el botón RECALENTAR una vez
2. Toque el botón INICIAR/DETENER

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague la unidad y remueva el enchufe del tomacorriente antes de limpiarla.
- Mantenga el interior de la unidad limpio, los restos de alimentos o bebidas que salpican y se adhieren a las paredes, pueden ser limpiados con un paño ligeramente humedecido. Puede usar un poco de detergente suave si la unidad se encuentra muy sucia. Evite el uso de sprays y otros limpiadores abrasivos ya que estos pueden dañar la superficie de la puerta.
- El exterior de la unidad puede ser limpiado con un paño ligeramente humedecido. Para evitar daños en sus componentes internos, evite que caiga agua por las ranuras de ventilación.
- No permita que el panel de control de moje. Límpielo con un paño suave y seco.
- Si el vapor se acumula en el interior o alrededor del exterior de la puerta de la unidad, limpie con un paño suave. Esto puede suceder cuando la unidad es usada en condiciones de humedad alta, si esto sucede es normal.
- Es necesario ocasionalmente remover el plato giratorio de la unidad para limpiarlo. Lávelo con agua tibia o en un lavavajillas.
- El anillo del rodillo y la superficie interna de la unidad, deben ser limpiadas con regularidad para evitar ruido excesivo. El anillo del rodillo puede ser lavado con agua y jabón o en el lavavajillas. Cuando remueva el anillo del rodillo, asegúrese de colocarlo nuevamente de la manera correcta.
- Elimine los malos olores en la unidad mezclando una taza de agua con el jugo y la cascara de un limón, colóquelos en la unidad por 5 minutos. Luego, limpie con una paño seco y suave.
- Si es necesario reemplazar la luz de la unidad, contacte un agente de servicio autorizado para reemplazarla.
- La unidad debe ser limpiada con regularidad y debe retirar cualquier residuo de comida. Un inadecuado mantenimiento puede acortar la vida útil de la misma ó provocar situaciones riesgosas.
- Cuando deseche la unidad, hágalo teniendo en cuenta las normas de su localidad.

ESPECIFICACIONES

Consumo de energía:	120V-60Hz, 1050V (Microondas)
Salida:	700V
Frecuencia de operación:	2450MHz
Dimensiones exteriores:	10 5/16x17 13/16x14 9/16 Pulgadas
Dimensiones de la cavidad del horno:	8 11/16x12 3/8x11 9/16 Pulgadas
Capacidad del horno microondas:	0.7 Pi.Cu
Uniformidad de cocción:	Sistema de plato giratorio
Peso neto:	23.1Lb Aprox